

## ~ Grundlagen: Schokolade schnell & einfach schmelzen ~

### *Equipment:*

Schokolade (ich nehme immer Kuvertüre)

Mikrowellenfeste Schüssel

Löffel zum umrühren

1. Schokolade in Stücke brechen. Ihr könnt die Schokolade auch noch [zerkleinern](#), aber ich spare mir diese Arbeit auch gerne und die Schokolade schmilzt bei mir trotzdem ;).
2. Schokolade in eine mikrowellenfeste Schüssel füllen.
3. Die Schüssel für knapp 1 Minute bei 600 Watt in die Mikrowelle stellen.
4. Schüssel mit der Schokolade heraus nehmen und 1 Minute stehen lassen.
5. Schokolade mit einem Löffel umrühren. Je nach Menge können noch größere Stückchen ungeschmolzen sein.
6. Schokolade wieder 1 Minute stehen lassen und dann umrühren. Wenn der Großteil der Schokolade noch fest ist, nochmal Schritte 3 bis 5 ausführen (= Schokolade noch einmal in die Mikrowelle stellen). Meistens reicht aber bei mir einmal schon. Nur bei wirklich mehreren Tafeln Schokolade muss die Schüssel häufiger in die Mikrowelle. Auf dem großen Bild oben könnt ihr sehen, wie nach dem ersten Mal in der Mikrowelle ein Teil der Schokolade noch fest, aber ein Teil auch schon flüssig ist. Insgesamt waren es 425 g zartbitter Kuvertüre. Ich habe die Schokolade nach dem Foto noch ein weiteres Mal in die Mikrowelle gestellt und danach war auch sie fertig.
7. Jetzt sollte die Schokolade komplett geschmolzen sein.

### **Wichtig**

- Die Schokolade wirklich dazwischen immer stehen lassen! Dabei verteilt sich die Wärme gleichmäßig und die Schokolade schmilzt dann auch weiter, obwohl sie gerade nicht erwärmt wird.
- Die Schokolade nie länger als 1 Minute am Stück in die Mikrowelle stellen, weil die Schokolade dann anbrennt!